

【NEWS RELEASE】

いちごづくしで幸せいっぱい

グルメブティック メリッサ「いちごフェア」

販売期間:【第一弾】:2025 年 1 月 10 日(金)～2 月 28 日(金)

【第二弾】:2025 年 3 月 1 日(土)～4 月 14 日(月)

株式会社ロイヤルホテル(大阪市北区中之島、代表取締役社長 ^{うえだ ふみかず} 植田 文一)は、2025 年 1 月 10 日(金)から 4 月 14 日(月)まで、リーガロイヤルホテル(大阪)1 階のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」にて、いちごを使った可愛いケーキやパン全 14 種を販売する「いちごフェア」を 2 期に分けて開催します。



グルメブティック メリッサ「いちごフェア」イメージ

■ケーキ(生菓子)全 6 種

ケーキ(生菓子)は、柚子入りのいちごジュレに濃厚な味わいのカスタードとレモンバーベナが香るクリームをトッピングした「いちごのタルト」をはじめ、発酵バターを使用したサクサク食感のパイにアールグレイとオレンジの 2 種のカスタードをサンドした「いちごのミルフィーユ」など、全 6 種を販売します。

■パン全 8 種

いちごを使ったパンは、サクサクのデニッシュ生地にカスタードクリームを絞りいちごをのせた「ロイヤルストロベリーデニッシュ」や、ミルククリームといちごのコンポートを入れてひと口サイズにちぎって食べやすく仕上げた「いちごと練乳のちぎりパン」など、全 8 種が登場します。

さまざまな味わいでいちごを楽しめる「いちごフェア」の詳細は次頁の通りです。

< お客様のご予約・お問い合わせ先 >

「グルメブティック メリッサ」TEL.06-6448-2412(直通)【営業時間】10:00～19:00

「いちごフェア」詳細 <https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/products/strawberry-fair-2025>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

株式会社ロイヤルホテル マーケティング部 広報担当 ^{かわはら} 川原 知巳、^{ふじもと} 藤本 絵理
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1479(直通) FAX. 06-6441-1474

■グルメブティック メリッサ「いちごフェア」概要

【期 間】 第一弾:2025 年 1 月 10 日(金)～2 月 28 日(金)

第二弾:2025 年 3 月 1 日(土)～4 月 14 日(月)

【販売時間】 10:00～19:00

【販売場所】 グルメブティック メリッサ(1 階)

【商品概要】

【第一弾】 2025 年 1 月 10 日(金)～2 月 28 日(金)



■ケーキ(生菓子)

①いちごのタルト 800 円

柚子入りのいちごジュレに濃厚な味わいのカスタード、レモンバーベナが香るクリームをトッピングしました。
※いちごのタルトは 1/10(金)～4/14(月)の期間販売します。

②フレジェ 860 円

ピスタチオ入りのスポンジに濃厚な味わいのムースリーヌ、ベリーコンフィチュールで断面が華やかな見た目にも美しいケーキです。

③いちごのパリプレスト 860 円

アーモンドをトッピングしたシュー生地、ピスタチオ入りの濃厚な味わいのムースリーヌと甘酸っぱいベリーのコンフィチュールがアクセントです。

■パン

④いちごと練乳のちぎりパン 270 円

ミルククリームといちごのコンポートが入った、ひと口サイズにちぎって食べやすく仕上げた菓子パンです。

⑤ロイヤルストロベリーデニッシュ 400 円

サクサクのデニッシュ生地、カスタードクリームを絞り、いちごをのせました。

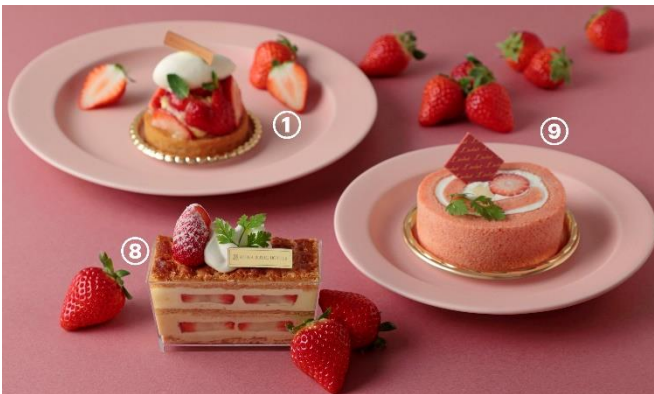
⑥いちごのジャスミンパン 320 円

ジャスミンを練り込んだバケット生地、白あんを包み焼き上げ、いちごをトッピングしました。

⑦ベリーカスタードのフロランタン 430 円

ブリオッシュ生地、ベリー風味のカスタードを包み、サクサクのアーモンドのフロランタンをのせて焼き上げました。

【第二弾】2025年3月1日(土)～4月14日(月)



■ケーキ(生菓子)

①いちごのタルト 800 円

柚子入りのいちごジュレに濃厚な味わいのカスタードとレモンバーベナが香るクリームをトッピングしました。
※いちごのタルトは 1/10(金)～4/14(月)の期間販売します。

⑧いちごのミルフィーユ 800 円

発酵バターを使用したサクサク食感のパイに、アールグレイとオレンジの2種のカスタードをサンドしました。

⑨レクラのいちごロールケーキ (カット) 540 円 (1本)2,000 円

いちごのシフォン生地 to 巻かれた、いちごとシャンティクリームの軽い後味に、レモンのガナッシュがアクセントになっています。

■パン

⑩かまくらいちご 300 円

もっちりとした抹茶風味の求肥に白あんといちごをまるごと1粒閉じ込め、ふわふわの豆腐パン生地で包みました。

⑪三角いちごデニッシュ 400 円

ドライいちご入りカスタードクリームといちごのスライスをサクサクのデニッシュで挟みました。

⑫ブリオッシュいちごタルト カルダモン風味 380 円

ブリオッシュ生地に自家製のカルダモン風味のカスタードを絞り、いちごをトッピングしました。

⑬いちごのマカロンクロワッサン 400 円

クロワッサンにマカロンを絞り、中にはいちごクリームが入っています。

上にフリーズドライのいちごといちごパウダーをトッピングしています。

※料金は税金を含みます。 ※写真はすべてイメージです。

※商品は予告なく販売を終了することがあります。 ※販売期間は状況により変更する場合があります。